



410085S-2019



洛阳佳琪食品有限公司企业标准

Q/LJQ 0003S-2019

冷冻预制调理肉制品

2019-01-09 发布

2019-01-09 实施

洛阳佳琪食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由洛阳佳琪食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：史武生。

本标准自发布之日起替代 Q/LJQ 0003S-2018(备案号：413544S-2018，2018-11-30 发布实施)。

H N

Q B

冷冻预制调理肉制品

1 范围

本标准规定了冷冻预制调理肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以鲜（冻）羊肉、牛肉、牛肠、猪肉、鸡肉、鸭肉、鸭肠、鹅肠、牛肚中的一种为原料，经解冻（或不解冻）、清洗、分割后，加入食用盐、白砂糖、味精、花椒、八角、丁香、桂皮、白芷、肉豆蔻、草果进行预制调理，再经成型、内包装、冷冻、外包装而制成的冷冻预制调理肉制品（非即食）。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 鲜（冻）羊肉、牛肉、牛肠、猪肉、鸡肉、鸭肉、鸭肠、鹅肠、牛肚应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.5 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.6 八角应符合 GB/T 7652 和 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 丁香应符合 GB/T 22300 的规定。
- 2.1.8 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.9 白芷、肉豆蔻、草果应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	冻结包装良好，有坚硬度，解冻后肉质紧密、有弹性	从样品中取出适量，置于一洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用开水煮熟，以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有各品种添加辅料后应有的色泽和新鲜感	
滋、气味	具有各品种肉制品应有的香味和滋味，无异嗅，无异味	
杂质	无霉变，无正常视力可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法	
挥发性盐基氮, mg/100g	≤	15	GB 5009.228
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12

总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.05	GB 5009.17
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 O157:H7，/25g	5	0	0	—	GB 4789.36
注：1、 ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行 2、n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平限量值；M 为致病菌指标的最高安全限量值。 3、大肠埃希氏菌 O157:H7 仅适用于冷冻预制调理牛肉制品、冷冻预制调理牛肠制品和冷冻预制调理牛肚制品。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

冷冻预制调理肉制品是以鲜（冻）羊肉、牛肉、牛肠、猪肉、鸡肉、鸭肉、鸭肠、鹅肠、牛肚中的一种为原料，经解冻（或不解冻）、清洗、分割后，加入食用盐、白砂糖、味精、花椒、八角、丁香、桂皮、白芷、肉豆蔻、草果进行预制调理，再经成型、内包装、冷冻、外包装而制成的冷冻预制调理肉制品（非即食）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 SB/T 10482《预制肉类食品质量安全要求》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了冷冻预制调理肉制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳佳琪食品有限公司

H N

Q B